





© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Ketentuan mengenai mutu.....	3
5 Ketentuan mengenai ukuran.....	4
6 Ketentuan mengenai toleransi.....	4
7 Ketentuan mengenai penampilan.....	5
8 Penandaan dan pelabelan.....	5
9 Rekomendasi.....	6
10 Higienis	6
11 Metode pengambilan contoh	6
12 Metode pengujian	6
Lampiran A (normatif) Batas maksimum cemaran logam berat pada buah	7
Bibliografi	8
Tabel 1- Kode ukuran berdasarkan bobot	4
Tabel A1 - Batas maksimum logam berat pada buah.....	8

Prakata

Pepaya (*Carica papaya* L.) merupakan salah satu buah yang banyak dikonsumsi dan disajikan di hotel dan restoran yang menuntut mutu yang tinggi. Selain untuk memenuhi pasar dalam negeri, pepaya juga diekspor ke mancanegara. Untuk meningkatkan daya saing, pepaya Indonesia perlu peningkatan mutu sesuai tuntutan pasar.

Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-4230-1996 *Pepaya malang segar* direvisi berdasarkan usulan dari seluruh pemangku kepentingan sebagai upaya untuk menghasilkan pepaya berkualitas sesuai permintaan pasar

Standar ini dirumuskan oleh Panitia Teknis 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat-rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus di Bogor pada tanggal 20 September 2007 dan 21 September 2007 yang dihadiri oleh anggota Panitia Teknis. Standar Nasional Indonesia (RSNI) pepaya disusun dengan harapan buah pepaya Indonesia memiliki standar yang dapat diterima, baik di pasar domestik maupun mancanegara.

Standar ini juga telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 7 April 2008 sampai dengan 7 Juni 2008 dan pemungutan suara pada tanggal 5 Februari 2009 sampai dengan 5 April 2009 dengan hasil akhir RASNI.



Pepaya

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan ketentuan tentang mutu, ukuran, toleransi, penampilan, pengemasan, pelabelan, rekomendasi dan higienis pada buah pepaya (*Carica papaya* L.).

Standar ini berlaku untuk varietas komersial dari pepaya (*Carica papaya* L.) famili *Caricaceae* yang dipasarkan untuk konsumsi segar setelah penanganan dan pengemasan. Pepaya untuk kebutuhan industri/olahan tidak termasuk dalam standar ini.

2 Acuan normatif

SNI 7313:2008, *Batas maksimum residu pestisida pada hasil pertanian*.

CODEX STAN 1-1985, Adopted 1991, 1999, 2001, 2003, 2005 and 2008, *Codex general standard for the labelling of prepackaged food*.

CODEX STAN 228-2001, *General methods of analysis for contaminants*.

CAC/GL 21-1997, *Principles for the establishment and application of microbiological criteria for food*.

CAC/GL 50-2004, *General guidelines on sampling*.

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, *Recommended international code of practice general principles of food hygiene*.

CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004, *Recommended international code of practice for packaging and transport of tropical fresh fruit and vegetables*.

CAC/RCP 53-2003, *Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables*.

OECD, 2005, *Guidance on objective tests to determine quality of fruits and vegetables and dry and dried produce*.

Pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Departemen Pertanian, 2006.

3 Istilah dan definisi

3.1

utuh

buah sempurna tidak cacat (kecuali memar) yang mempengaruhi penampilan umum

3.2

cacat

kerusakan fisik pada buah

3.3

cacat sangat kecil

kerusakan fisik pada buah yang sangat sedikit sehingga tidak mempengaruhi mutu dan penampilan buah secara umum

3.4

cacat kecil

sedikit kerusakan fisik pada buah yang sedikit mempengaruhi mutu dan penampilan buah secara umum

3.5

tampilan segar

keadaan fisik buah yang tidak menunjukkan keriput akibat berkurangnya kandungan air

3.6

layak konsumsi

buah tidak busuk atau rusak

3.7

bersih

buah bebas dari kotoran dan benda asing lainnya

3.8

bebas dari hama dan penyakit

buah tidak terkontaminasi hama dan penyakit dan atau mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh hama dan penyakit

3.9

bebas dari kerusakan akibat perubahan temperatur yang ekstrim

buah bebas dari kerusakan akibat perubahan temperatur yang mencolok dalam penyimpanan

3.10

bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal

buah bebas dari penyimpanan pada lingkungan yang mengalami perubahan kelembaban yang sangat tinggi yang dapat menyebabkan kerusakan fisik atau kimia buah

3.11

bebas dari aroma dan rasa asing

buah bebas dari aroma dan rasa selain khas pepaya

3.12

tingkat kematangan

kondisi perkembangan fisiologis buah

3.13

pengkelasan

penggolongan buah berdasarkan mutu dengan mempertimbangkan toleransi yang ditentukan

3.14

kode ukuran

penggolongan buah berdasarkan bobot buah

4 Ketentuan mengenai mutu

4.1 Ketentuan minimum

4.1.1 Untuk semua kelas buah pepaya, ketentuan minimum yang harus dipenuhi adalah:

- utuh;
- penampilan buah segar;
- padat (*firm*);
- layak konsumsi,
- bersih, bebas dari benda-benda asing yang tampak;
- bebas dari hama dan penyakit (kecuali untuk kelas B)
- bebas dari memar;
- bebas dari kerusakan akibat temperatur rendah dan atau tinggi;
- bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal, kecuali pengembunan sesaat setelah pemindahan dari tempat penyimpanan dingin;
- bebas dari aroma dan rasa asing;
- tangkai buah panjangnya tidak lebih dari 3 cm.

4.1.2 Buah pepaya harus dipetik secara hati-hati dan telah mencapai tingkat kematangan sesuai dengan kriteria ciri varietas dan atau jenis komersial dan lingkungan tumbuhnya. Tingkat kematangan panen harus dapat mendukung penanganan, pengangkutan dan distribusi buah sehingga dapat sampai ditujuan sesuai dengan yang diinginkan.

4.2 Pengkelasan

Pepaya digolongkan dalam 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:

- kelas super,
- kelas A,
- kelas B.

4.2.1 Kelas super

Pepaya bermutu paling baik (super) yaitu mencerminkan ciri varietas/tipe komersial, bebas dari kerusakan, kecuali kerusakan sangat kecil.

4.2.2 Kelas A

Pepaya bermutu baik yaitu mencerminkan ciri varietas/tipe komersial, dengan kerusakan kecil yang diperbolehkan sebagai berikut:

- sedikit penyimpangan pada bentuk;
- sedikit kerusakan pada kulit buah (seperti memar akibat benturan, terbakar sinar matahari dan/atau kena getah).
- total kerusakan tidak lebih 10 % dari luas permukaan kulit dan tidak mempengaruhi daging buah.

4.2.3 Kelas B

Pepaya bermutu baik yaitu mencerminkan ciri varietas/tipe komersial dengan kerusakan yang diperbolehkan sebagai berikut:

- penyimpangan pada bentuk;
- penyimpangan warna;
- kerusakan pada kulit buah (seperti memar akibat benturan, terbakar sinar matahari dan atau kena getah);
- sedikit bekas serangan hama dan penyakit.
- total kerusakan maksimum 15 % dari luas permukaan kulit dan tidak mempengaruhi daging buah.

5 Ketentuan mengenai ukuran

Kode ukuran ditentukan berdasarkan bobot buah dengan bobot minimum buah 200 gram, sesuai dengan Tabel 1.

Tabel 1 - Kode ukuran berdasarkan bobot

Kode ukuran	Berat (gram)
1	> 2500
2	2001 - 2500
3	1501 - 2000
4	1101 - 1500
5	801 - 1100
6	701 - 800
7	601 - 700
8	501 - 600
9	401 - 500
10	301 - 400
11	200 - 300

6 Ketentuan mengenai toleransi

6.1 Toleransi mutu

6.1.1 Kelas super

Batas toleransi mutu kelas super, yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maksimum 5 % dari jumlah atau bobot pepaya, tetapi masih termasuk dalam kelas A.

6.1.2 Kelas A

Batas toleransi mutu kelas A, yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maksimum 10 % dari jumlah atau bobot pepaya tetapi masih termasuk dalam kelas B.

6.1.3 Kelas B

Batas toleransi mutu kelas B, yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maksimum 10 % dari jumlah atau bobot buah pepaya tapi masih memenuhi persyaratan minimum.

6.2 Toleransi ukuran

Untuk semua kelas, batas toleransi ukuran yang dibolehkan adalah 10 % berdasarkan jumlah atau bobot pepaya di atas atau di bawah kisaran ukuran yang ditentukan.

7 Ketentuan mengenai penampilan

7.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan pepaya harus seragam dan berasal dari kawasan, kelas mutu dan ukuran yang sama. Pepaya yang tampak pada kemasan atau yang curah harus mencerminkan keseluruhan isi.

7.2 Pengemasan

Pepaya harus dikemas dengan cara yang dapat melindungi buah dengan baik. Bahan yang digunakan di dalam kemasan harus bersih dan memiliki mutu yang cukup untuk mencegah kerusakan eksternal maupun internal buah. Penggunaan bahan-bahan terutama kertas atau label spesifikasi buah yang dicetak masih dimungkinkan dengan menggunakan tinta atau lem yang tidak beracun. Pepaya dikemas dalam kontainer sesuai dengan rekomendasi internasional untuk pengemasan dan pengangkutan buah dan sayuran segar (CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004).

Kemasan harus bermutu, bersih, berventilasi dan tahan selama pengangkutan, distribusi dan menjaga kesegaran buah. Kemasan harus bebas dari bahan dan aroma benda asing untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu.

8 Penandaan dan pelabelan

8.1 Kemasan untuk konsumen

Penandaan dan pelabelan pada kemasan harus memenuhi standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Adopted 1991, 1999, 2001, 2003, 2005 and 2008.

Apabila isi kemasan tidak tampak dari luar, maka kemasan harus diberi label yang berisi informasi mengenai nama buah dan ditulis sebagai nama varietas.

8.2 Kemasan bukan eceran

Setiap kemasan dalam kontainer harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar atau ditunjukkan pada dokumen yang menyertai pengiriman barang. Untuk buah yang diangkut dalam bentuk curah, label harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertai buah.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan:

SNI 4230:2009

- nama dan varietas buah;
- nama dan alamat perusahaan eksportir, pengemas dan atau pengumpul;
- asal buah;
- kelas;
- ukuran (kode ukuran atau kisaran bobot dalam gram);
- jumlah buah.

9 Rekomendasi

9.1 Cemarkan logam berat

Pepaya harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum cemarkan logam berat sesuai dengan Lampiran A.

9.2 Residu pestisida

Pepaya harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum residu pestisida sesuai dengan SNI 7313:2008.

10 Higienis

10.1 Pepaya dianjurkan untuk memenuhi syarat higienis sesuai prinsip dasar higienis makanan (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, CAC/RCP 53-2003) atau ketentuan lain yang relevan.

10.2 Pepaya harus memenuhi syarat mikrobiologi sesuai dengan ketentuan standar mikrobiologi untuk makanan (CAC/GL 21-1997) atau ketentuan lain yang relevan.

11 Metode pengambilan contoh

11.1 Uji organoleptik

Pengambilan contoh yang digunakan dalam ketentuan ini harus sesuai CAC/GL 50-2004.

11.2 Uji residu pestisida

Pengambilan contoh yang digunakan dalam ketentuan ini harus sesuai Pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian.

11.3 Uji cemarkan logam berat

Pengambilan contoh yang digunakan dalam ketentuan ini harus sesuai CAC/GL 50-2004.

12 Metode pengujian

12.1 Uji organoleptik

Pengujian organoleptik dalam ketentuan ini harus sesuai dengan pedoman pengujian organoleptik pada buah (OECD, 2005).

12.2 Uji residu pestisida

Pengujian residu pestisida dalam ketentuan ini harus sesuai dengan Pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian.

12.3 Uji cemaran logam berat

Pengujian cemaran logam berat dalam ketentuan ini harus sesuai dengan CODEX STAN 228-2001.



(normatif)
Batas maksimum cemaran logam berat pada buah

Tabel A.1 - Batas maksimum logam berat pada buah

No	Jenis logam berat	Batas maksimum (mg/kg)
1	Arsen (As)	0,25
2	Kadmium (Cd)	0,2
3	Merkuri (Hg)	0,03
4	Timbal (Pb)	0,5
5	Timah (Sn)	40



CODEX STAN 183-1993, Rev 1- 2001, Amd. 1-2005, *Codex standard for papaya*.

Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan No. 03725/B/SK/VII/1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Pangan.

RSNI4 7387:2008, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan*.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id